V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 1/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„PHÚ QUỐC“

EG-Nr.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

g.g.A. ( ) g.U. (X)

1. **Name:**

„Phú Quốc“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Vietnam

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 angeführte Name gilt:*

Die Phú Quốc-Fischsauce ist das Ergebnis der Lyse, Hydrolyse und Eigenfermentation von Fischfleisch durch Enzyme, die zumeist in den inneren Organen von Fischen enthalten sind, und der langfristigen Fermentation des Clostridium-Bakteriums unter komplexen Bedingungen bei hoher Temperatur.

Die Fischsauce zeichnet sich im Wesentlichen durch die folgenden Eigenschaften aus:

— Farbe: Phú Quốc-Fischsauce weist eine dunkle, rotbraune Farbe auf.

— Geruch: feiner, spezieller Duft, der nicht von Fisch- oder Ammoniakgeruch übertönt wird, da der Extrakt aus Frischfisch zubereitet wird und natürlich fermentiert. Durch die ausgedehnte natürliche Fermentierung im Holzfass über einen langen Zeitraum wird sichergestellt, dass das Produkt keinen ungewöhnlichen Geruch oder Geschmack aufweist.

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

— Geschmack: salzig, stark süßlich mit natürlicher Fettnote. Der Nachgeschmack ist aufgrund des natürlichen Eiweißes und des Fischfetts süß-fettig.

— Stickstoffwerte:

+ Minimum: 20 g N/l (für den fertigen Extrakt in zweiter und weiteren Verdünnungen)

+ Maximum: 43 g N/l (für den ersten, reinen Extrakt)

Chemische Angaben:

— Stickstoff (100 %) (g/l):

+ Spezial: 40

+ Super-Duper: 35

+ Standard 1: 30

+ Standard 2: 25

+ Standard 3: 20

— Verhältnis zwischen Stickstoff-Aminosäure und Stickstoff (%):

+ Spezial und Super-Duper: 14

+ Standard 1, 2, 3: 15

— Essigsäure (%): ≥ 12

— Salz (NaCl) (g/l): 250 ≤ x ≤ 295

— Histamin (mg/l): ≤ 200

— Bleiüberschuss (mg/l): ≤ 0,5

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Als Rohstoffe zur Herstellung von Phú Quốc-Fischsauce dienen nur Fische (Sardellen). Die zur Herstellung von Phú Quốc-Fischsauce verwendeten Sardellen werden in den Hoheitsgewässern der Provinzen Kien Giang und Ca Mau gefangen, die zum Golf von Thailand gehören (auf einer Landkarte befinden sich die Fanggebiete ausgehend von Ca Mau im Westen Vietnams).

Das traditionelle Herstellungsverfahren beginnt mit dem Auswerfen des Netzes durch die Fischer. Die Sardellen werden, sobald sie sich im Boot befinden, von den Fischern von Hand aus etwaigen Beifängen aussortiert. Durch den traditionellen Fangvorgang wird die Unversehrtheit des Fischfleisches gewährleistet und sichergestellt, dass nicht mehr als 15 % anderer Arten im Produkt enthalten sind. Den Sardellen wird Salz (NaCl) beigemengt.

Für einige Märkte wird der Phú Quốc-Fischsauce Zucker in der Größenordnung von 0,5 % bis 1,5 % zugesetzt. Dies wirkt sich nicht auf die Produkteigenschaften aus.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:*

Die Herstellung der Phú Quốc-Fischsauce muss im geografischen Gebiet erfolgen. Sie untergliedert sich in die folgenden Schritte:

— Fischfang und Vorbereitung der Rohstoffe: Die Fischer verwenden zum Fang der Sardellen traditionelle, feinmaschige Thunfischnetze. Unmittelbar nach dem Fang werden die Sardellen mit Meerwasser gesäubert, um Verunreinigungen zu beseitigen. Gleichzeitig werden andere Fischarten und Meeresfrüchte von Hand aussortiert. Dann werden die frischen Sardellen noch an Deck gesalzen und anschließend im Laderaum verstaut und sorgfältig abgedeckt. Das Wasser, das sich am Boden sammelt, wird von Hand entfernt.

— Natürliche Fermentation des Fisches: Der Fisch wird nach dem Anlegen des Schiffs auf das Betriebsgelände des Herstellers gebracht, wo er eingeweicht und in Fässern gelagert wird. Während drei bis vier Tagen wird das Wasser aus den Behältern, in denen sich der Fisch befindet, aufgefangen. Nach drei bis vier Tagen beginnt die Druckbehandlung, für die der Hersteller die Befestigungsstäbe verwendet. Das aufgefangene Wasser wird bis an den Rand in die Fässer zurückgeschüttet. Die Fermentation erfolgt ganz natürlich in den Fässern und dauert 12 bis 15 Monate.

— Entnahme des Fischextrakts: Nach abgeschlossener Fermentation kann der Fischextrakt als fertiges Produkt (Fischsauce) aus den Fässern entnommen werden. Es ist möglich, Fischsaucen unterschiedlicher Konzentration herzustellen: Wahlweise kann der reine (erste) Extrakt oder ein verdünnter („long") Extrakt entnommen werden. Wenn der Extrakt im Fass bernsteinfarben ist und einen angenehmen Geruch verströmt, ist die Fermentation abgeschlossen und der Extrakt kann entnommen werden. Zu diesem Zweck wird er durch die Öffnung des Fasses abgelassen, bis es leer ist. Dann wird der Holzdeckel entfernt und gesäubert, bevor er wieder aufgelegt und das Fass wieder mit dem abgelassenen Extrakt gefüllt wird. Der Extrakt wird so lange entnommen und wieder eingefüllt, bis er eine rötlich-gelbe Farbe annimmt, klar und dickflüssig ist und keine Trübungen aufweist. Wenn der Extrakt ein zartes Aroma und den typischen intensiven Proteingeschmack aufweist, kann er als erster, reiner Extrakt entnommen und als Endprodukt (Fischsauce) abgefüllt werden. Zur Herstellung einer verdünnten („long") Fischsauce wird Salz bis zur Sättigung in Trinkwasser gelöst. Die Salzlösung wird in steigender Mengenkonzentration zu den Rückständen in den gebrauchten Fässern geschüttet (aus denen der erste, reine Extrakt abgelassen wurde). Das Endprodukt wird als „long extract 1" (Extrakt ersten Verdünnungsgrades) bezeichnet. Der Vorgang der Entnahme dieses erstverdünnten Extraktes aus dem System (sieben gebrauchte Fässer mit Rückständen) wird als „Que Long" bezeichnet. Die Fermentationsdauer für jeden „Que Long" beträgt sieben bis neun Tage. Dieser Vorgang wird für die zweite und dritte Verdünnungsstufe („long extract" 2 und 3) wiederholt. Anschließend werden diese Extrakte in Behältern gelagert.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw:*

Das Endprodukt Phú Quốc-Fischsauce muss der Norm TCN 230:2006 entsprechen, die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards für das Produkt vorsieht, das die geschützte Ursprungsbezeichnung Phú Quốc trägt und in geschlossene Behälter aus unterschiedlich geformtem Glas oder Kunststoff abgefüllt wird, die zum Direktverkauf an die Verbraucher bestimmt sind. Der abgefüllte Fischextrakt sollte unter natürlichen Witterungsbedingungen in überdachten Lagerhäusern gelagert werden.

Die Abfüllung des Phú Quốc-Fischextrakts darf nur auf der Insel Phú Quốc erfolgen, damit die einheitliche und gleichbleibende Qualität des Produktes, die auf die klimatischen Bedingungen auf der Insel Phú Quốc, die Erfahrungen der Hersteller und die in der Region gefangenen Sardellen zurückgeführt wird, gewährleistet ist.

Die Abfüllung erfolgt nach der Entnahme des fertigen ersten (reinen) Extraktes und des fertigen verdünnten („long") Extraktes. Zunächst wird der erste Extrakt mit dem Extrakt des ersten, zweiten und dritten Verdünnungsgrades vermischt, um eine Fischsauce zu erhalten, die den vorgeschriebenen Proteingehalt aufweist. Um 20 Liter 350 N-Fischsauce aus erstem Extrakt mit 400 N und verdünntem Extrakt mit 200 N zu erhalten, werden dementsprechend 15 Liter des ersten Extrakts (400 N) und 5 Liter des verdünnten Extrakts(200 N) vermischt.

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Das Etikett sollte zumindest die folgenden Angaben enthalten:

— Name: „Phú Quốc";

— Art des Erzeugnisses: Nước mắm; für Erzeugnisse, die zur Ausfuhr bestimmt sind, wird „Fischsauce“ hinzugefügt;

— Geschützte Ursprungsbezeichnung:Tên gọi xuất xứ; für Erzeugnisse, die zur Ausfuhr bestimmt sind, wird „g.U.“ hinzugefügt;

— Name und Anschrift des Verpackungsbetriebs, Name und Anschrift des Verarbeitungsbetriebs; Ursprung eines zur Ausfuhr bestimmten Erzeugnisses;

— Inhaltsstoffe;

— Qualitätsangaben (Gesamtgehalt an Protein gN/l);

— Menge der Fischsauce (in l oder ml);

— Abfülldatum, Verbrauchsdatum;

— Hinweise zur Verwendung und Aufbewahrung;

— Verpackungscode;

— Hinweis zur Lebensmittelhygiene/-sicherheit.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Beim geografischen Gebiet handelt es sich um die Insel Phú Quốc, die größte Insel Vietnams, die im Golf von Thailand auf 103°29′ bis 104°09′ westlicher Länge und 9°48′ bis 10°26′ nördlicher Breite liegt und sich in den Hoheitsgewässern der vietnamesischen Provinzen Kien Giang und Ca Mau befindet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

— Klimatische Bedingungen

Die Temperaturen sind das ganze Jahr über hoch und stabil. Die Durchschnittstemperatur beträgt ca. 27,5 °C. Zwischen den verschiedenen Jahreszeiten besteht mit einer mittleren Temperaturdifferenz von 2 °C zwischen dem wärmsten und dem kühlsten Monat kaum ein Temperaturunterschied. Pro Jahr gibt es ca. 1 445, pro Tag etwa sechs bis sieben Sonnenstunden. Zudem besteht ein enger Zusammenhang zwischen den Temperaturen in der Region und dem Monsunklima, d. h. der Regenzeit mit niedrigeren Temperaturen und starkem Wind (3,0-5,1 m/s) und der Trockenzeit mit höheren Temperaturen und leichtem Wind (2,8-4,0 m/s). Diese Besonderheiten des Wetters in der Region wirken sich entscheidend auf die Qualität der Phú Quốc-Fischsauce aus, denn die zahlreichen, beständigen Sonnenstunden schaffen günstige Bedingungen zur Fermentierung des Frischfischs und verleihen dem Produkt seine besonderen Eigenschaften.

— Meeresbedingungen

Die Insel liegt umgeben vom Meer im Golf Rach Gia-Ha Tien (Golf von Thailand), in den, wie bereits erwähnt, zahlreiche Flüsse münden, die das Mekong-Delta und den Grossen See (Tonle Sap) des Königreichs Kambodscha durchfließen und Schlick und organische Verbindungen mitführen. Der Schlamm des Meerwassers in diesem Gebiet ist ein idealer Lebensraum für Stöcker (Stachelmakrelen) und Sardellen und gewährleistet die im Vergleich zu anderen Fischereien höhere Qualität dieser Fische (sie sind größer und fetter).

— Menschliche Faktoren

Jeder Schritt zur Herstellung des Endprodukts — vom Fischfang bis zur Fermentation — wird von Hand ausgeführt. Zur Produktion der traditionellen Fischsauce lassen die Inselbewohner die Sardellen etwa ein Jahr lang in riesigen hölzernen Bottichen in dunklen Lagerhäusern fermentieren. Dieses Verfahren ergibt eine gehaltvolle, bernsteinfarbene Flüssigkeit mit kräftigem Aroma und Geschmacksnuancen, die denen vergleichbarer Produkte aus anderen Regionen Asiens, in denen die Fermentationsdauer in der Regel kürzer ist, weit überlegen sind.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die Phú Quốc-Fischsauce weist besondere Eigenschaften auf, die sie von anderen vietnamesischen Produkten wie den Phan Thiet- und Cat Hai-Fischsaucen oder anderen Fischsaucen unterscheiden. Die Besonderheiten des Produkts bestehen in der dunklen, rotbraunen Farbe, dem feinen Duft ohne Fisch- und Ammoniakgeruch, dem Salzgehalt und der starken süßlichen, natürlich fettigen Note. Der Nachgeschmack ist aufgrund der natürlichen Proteine und des Fischfetts süßlich-fett.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (bei g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (bei g.g.A.):*

Die zur Herstellung der Phú Quốc-Fischsauce verwendeten Sardellen werden in den Hoheitsgewässern der Provinzen Kien Giang und Ca Mau gefangen, die zum Golf von Thailand gehören (auf einer Landkarte befinden sich die Fanggebiete ausgehend von Ca Mau im Westen Vietnams). Aufgrund der besonderen Eigenschaften dieses Fanggebiets sind die Sardellen größer und fetter als die aus anderen Regionen wie Ba Ria-Vung Tau, Nha Trang und dem Golf von Tonkin. Indem zur Herstellung der Fischsauce Sardellen aus diesem Gebiet verwendet werden, wird ein Produkt mit einem höheren, stabilen Stickstoffwert, einheitlicher Farbe sowie typischem Duft und Geschmack erzielt. Andere Fischsaucen verfügen nicht über diese Eigenschaften. Das Fanggebiet im Meer ist relativ ruhig. Es liegt nicht zu tief im Golf von Thailand und der Salzgehalt des Wassers ist nicht so hoch wie in anderen Gebieten. Auch für die Fische ist die Umgebung günstig, da in dieses Gebiet Flüsse aus Vietnam und Kambodscha münden. Es ist daher ein idealer Lebensraum für die Sardellen, die dort Schutz und Nahrung zu suchen. Gefischt wird in der Regenzeit. Zu dieser Zeit sind die Sardellen ausgewachsen und sammeln sich auf der Suche nach Schutz und Nahrung in riesigen Schwärmen im Gebiet. Die Fischer sind daher in der Lage, erhebliche Mengen großer, fetter Sardellen zu fangen.

Das Herstellungsverfahren beginnt mit dem Fang der Sardellen, zu dem die Fischer traditionelle, feinmaschige Thunfischnetze und Fangkästen verwenden. Unmittelbar nach dem Fang werden die Sardellen auf das Schiffsdeck geschaufelt und mit Meerwasser gesäubert, um Verunreinigungen zu beseitigen. Gleichzeitig werden andere Fischarten und Meeresfrüchte von Hand aussortiert. Dann werden die frischen Sardellen noch auf Deck gesalzen und mit Hilfe hölzerner Mischwerkzeuge gewendet, um Verletzungen des Fischfleischs zu vermeiden.

Die Fische werden während des Fermentationsprozesses und der Gewinnung des Extrakts in stabilen Fässern gelagert. Diese Fässer sind zylinderförmig und werden aus dem Holz bestimmter Bäume („ho phat“, „chay“, „boi loi“ und „den den“) der Insel Phú Quốc hergestellt. Diese Bäume sind mehrere hundert Jahre alt und werden nicht von Insekten, Termiten oder sonstigen Holzfressern befallen. Das Holz ist dehnbar, verträgt die langfristige Beanspruchung durch Salzwasser, verfügt über isolierende Eigenschaften und wirkt sich nicht negativ auf den Fischextrakt aus.

Die besondere Qualität der Phú Quốc-Fischsauce ist auf das traditionelle örtliche Herstellungsverfahren zurückzuführen.

Die klimatischen Bedingungen auf der Insel Phú Quốc und die langjährige Erfahrung der Hersteller ergeben zusammen mit den im Gebiet gefangenen Sardellen diese hervorragende Fischsauce.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)